

PLUS D'INFORMATIONS
Tel. +34 941 303 730
Fax +34 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

LISOTOP

PRÉPARATION DE LYSOZYME PURE

CARACTERISTIQUES

Le lysozyme est une protéine naturelle isolée du blanc d'oeuf qui présente une activité enzymatique spécifique : la 1,4 β-N acétylmuramidase (EC.3.2.1.17).
Cette activité agit sur la paroi cellulaire de bactéries GRAM + comme Oenococcus, Pediococcus et Lactobacillus, les dégrade et les tue par choc osmotique.
En raison de la membrane extérieure protectrice qui présentant les bactéries GRAM – comme Acetobacter, le lysozyme n'est pas actif contre eux (bactéries acétiques). Il n'y a pas non plus d'action sur les levures, de sorte qu'elle peut être utilisée pendant la fermentation alcoolique.

On ne peut pas penser au lysozyme comme un substitut à l'utilisation du SO2, car elle n'évite pas l'oxydation et n'a également aucun effet sur les bactéries acétiques et les levures.

APPLICATIONS PRÉVENTIVES

- Empêcher la hausse de l'acidité volatile pendant les fermentations alcooliques, notamment en cas de pH élevé avec un forte charge de bactéries lactiques.
- Éviter la piqûre lactique en fermentations alcooliques lentes, favorisant la fin de la fermentation alcoolique car la concurrence des bactéries lactiques este éliminée
- Eviter la piqûre lactique en arrêts de fermentation. En ces cas, il faut fournir lysozyme, faire un pied de cuve, traiter le vin avec un activateur de fermentation alcoolique et puis inoculer le pied de cuve.
- Retarder la fermentation malolactique pour pouvoir réaliser des macérations longues á la recherche d'une extraction accrue des tanins, en évitant la malolactique sous le chapeau et la piqûre lactique.
- Arrêter la fermentation malolactique en vins blancs et rosés.
- Utilisation du lysozyme en vins mousseux.

DOSE D'EMPLOI

La dose maximale autorisée par l'OIV est 50 g/hL.

Selon le type de vin et de chaque application, la dose varie. Pour ça on est recommandé contacter notre service technique pour déterminer la dose et le moment de l'addition.

MODE D'EMPLOI

- Faire une solution à 10% dans l'eau sans agitation.
- Laisser fondre pendant une heure dans l'eau, mélanger et ajouter dans le moût, vin ou raisins.
- Bien mélanger au cours d'un remontage, venturi.

CONSERVATION

Conserver les emballages bien fermés dans lieu sec.

Maintenir à température ambiante.

PRESENTATION

Emballage de 0,5 k.



PLUS D'INFORMATIONS:





PLUS D'INFORMATIONS
Tel. +34 941 303 730
Fax +34 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

APPLICATIONS CURATIVES

- Blocage de la piqûre lactique en cours ou en commençant.
- Arrêt des déviations organoleptiques.
- Blocage de la fermentation malolactique (difficile, il faut combiner avec un bon sulfitage).

APPLICATION EN PROCESSUS D'ÉLABORATION DE VINS DE QUALITÉ

- Augmentation de l'extraction et de la conservation de la
- couleur, délai de la fermentation malolactique et du sulfitage après la fermentation malolactique.
- Élaboration de vins structurés, fruités, équilibrés avec élevage traditionnelle ou avec micro oxygénation. On apporte lysozyme pour délayer la fermentation malolactique et parvenir à stabiliser la couleur.

APPLICATION DU LYSOZYME EN SÛRETÉ ALIMENTAIRE. CONTRÔLE DES AMINES BIOGÈNES

- Avec l'application du lysozyme on évite la production des amines biogènes et on peut limiter l'usage du SO2.
- On élimine les bactéries indigènes qui lesquelles potentiellement sont productrices des amines biogènes. Puis on peut réaliser l'inoculation des bactéries lactiques sélectionnées et non produisant de ces substances.
- Lors de la suppression des bactéries indigènes l'implantation des souches sélectionnées est favorisée. Cette implantation, dans le plupart des cases, non ne serait pas possible sans lysozyme pour être présentes les bactéries indigènes dans le milieu.
- LISOTOP favorise également une bonne stabilisation après la fermentation malolactique évitant l'augmentation de l'acidité volatile ou amines biogènes (traitement au moment de l'achèvement de la fermentation malolactique). Ce produit donne une action beaucoup plus effective que le SO2 en cas de pH>3,5.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Utilisation en vin blanc. On peut trouver la présence de lysozyme résiduelle (30-60%), instabilité protéique posible qui fait nécessaire augmenter la dose de stabilité protéique.
- Le lysozyme de doit pas être utilisé avec la bentonite car cette pourrait faire récipiter le lysozyme et faire décroissant ainsi son activité.
- On ne doit non plus l'utiliser avec des tannins pour la meme raison.
- Ce produit provoque une forte réaction avec l'acide metatartrique et pour ça il faut s'assurer de son absence dan le vin avant de l'ajouter au vin.
- L'application du lysozyme doit être faite 2 ou 3 semaines avant de la mise en bouteille car un petit précipité peut être formé en particulier dans le cas de vins rouges. Il faut donc filtrer. Cette application on fait uniquement dans vins rouges, pas en vins blanc ou rosés (lysozyme résiduel potentiellement instable).
- En cas des vins blancs ou rosés, le lysozyme peut précipiter en bouteille (si la température est supérieure 45 ºC) ou avec tannin de liège nature. On est conseillé de l'enlever avant de la mise en bouteille avec un encollage spécifique avec l'acide metatartrique (référer à notre protocole spécifique).

Les informations contenues dans ce document proviennent de nos connaissances actuelles. Elles son indiquées sans engagement ou garantie de notre part, d'autant que leur utilisation est faite hors de notre contrôle. Cette information ne dispense pas l'utilisateur de l'observation de la législation et des mesures de sécurité effectives.





PLUS D'INFORMATIONS:

